

HOLIDAY INN Zaplecze gastronomiczne - Kraków

1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla: Ilość porcji	1. Holiday Katowice 1500	Procent pow. całkowitej
Pow. całk.		947,71	100
Rozładunek (pokój magazynowy)		9,14	0,96
Magazyny		63,12	6,66
Pom. Produkcyjne (sterylizacja jaj, obróbka warzyw, ryb, mięsa)		20	2,11
Kuchnia główna i przygotowalnia czysta (tj. kuchnia zimna, deserownia)		73,55	7,76
Rozdzielnia		33,3	3,51
Zaplecze bankietowe		40	4,22
Bufet		25	2,64
Restauracja - Sala konsumencka		170	17,94
Zaplecze baru		-	
Bar kelnerski		41,4	4,37
Bar - Sala konsumencka		75,4	7,96
Zaplecze cukierni (lub pracownia cukiernicza)		14,5	1,53
Cukiernia		13,4	1,41
Zmywalnie (kredens)		16	1,69
Service room		7,2	0,76
Zaplecze stołówki		11	1,16
Wydawalnia (ekspedycja) na stołówce		68,5	7,23
Stołówka		140	14,77

Komunikacja	84,9	8,96
Pom. Socjalne	41,3	4,36
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		

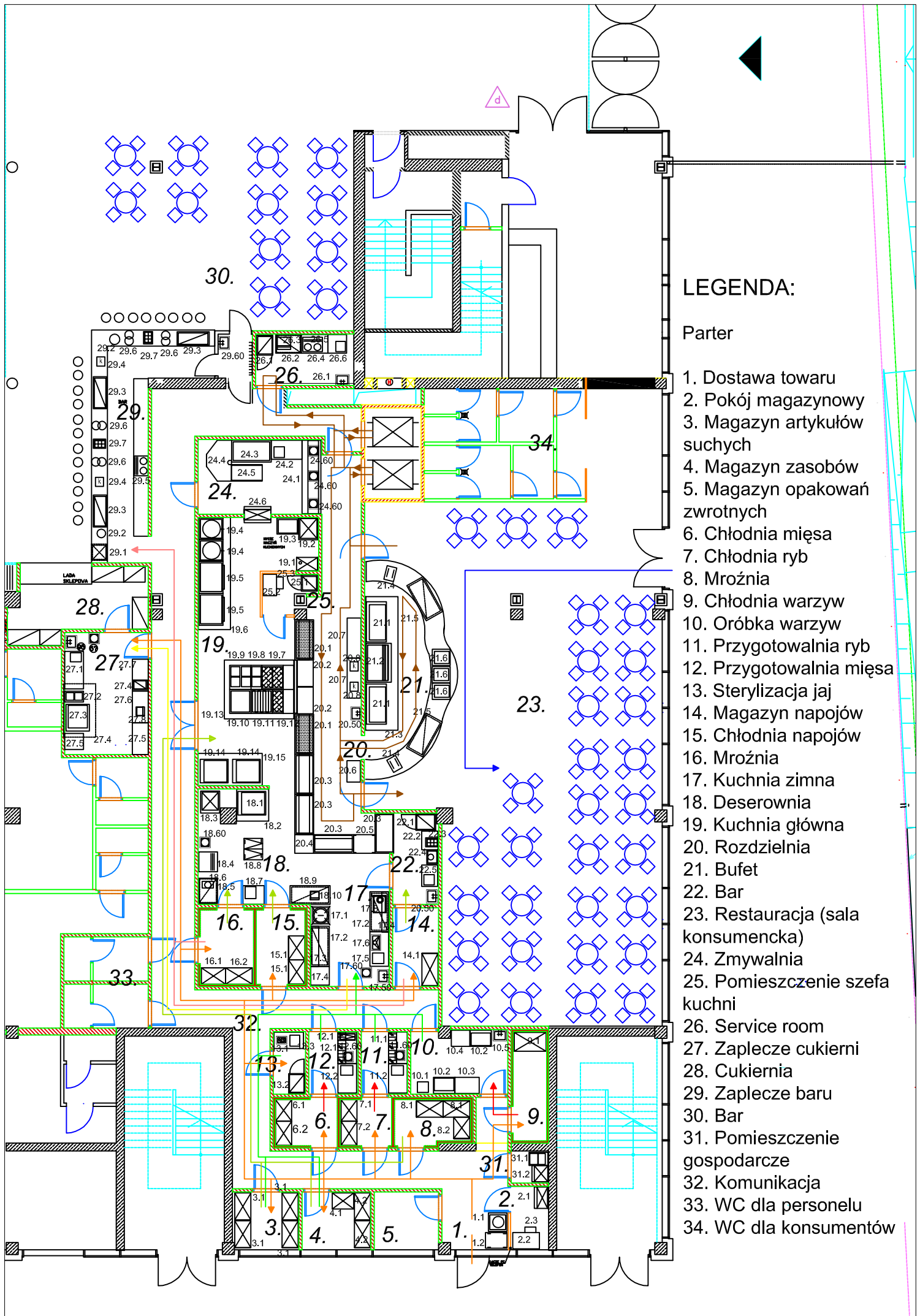
2. Wykaz urządzeń

L.p.	Nazwa
Parter	
1. Dostawa towaru	
1.1	Waga magazynowa do 200 kg
1.2	Wózek transportowy
2. Pokój magazynowy	
2.1	Szafa biurowa zamykana
2.2	Biurko
2.3	Krzeseło
3. Magazyn artykułów suchych	
3.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
4. Magazyn zasobów	
4.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
4.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
5. Magazyn opakowań zwrotnych	
6. Chłodnia mięsa	
6.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
6.2	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
7. Chłodnia ryb	
7.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
7.2	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
8. Mroźnia	
8.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
8.2	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
9. Chłodnia warzyw	
9.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
10. Obieralnia warzyw	
10.1	Obieraczka do ziemniaków
10.2	Basen, gł. Kom. 400mm, z baterią
10.3	Stół z półką
10.4	Stół z półką
10.50	Umywarka ceramiczna
11. Przygotownia ryb	
11.1	Stół z deską do krojenia
11.2	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
11.60	Pojemnik na odpadki
12. Przygotownia mięsa	
12.1	Stół z deską do krojenia
12.2	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
13. Sterylizacja jaj	
13.1	Wilk o wydajności 140 kg/h
13.2	Szafa chłodnicza o pojemności 500 l
13.3	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
14. Magazyn napojów	
14.1	Magazyn z półkami pełnymi
15. Chłodnia	
15.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi

16. Mroźnia	
16.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
16.2	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
17. Kuchnia zimna	
17.1	Stół chłodniczy
17.2	Maszyna wieloczynnościowa ze stojakiem
17.3	Półka wisząca
17.4	Stół z półką
17.5	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
17.6	Maszyna do rozdrabniania warzyw
17.7	Krajalnica uniwersalna do wędlin, serów itp..
17.50	Umywalka ceramiczna
17.60	Pojemnik na odpadki
18. Deserownia	
18.1	Piec rotacyjny z opcją rozmrażania
18.2	Okap przyścienny
18.3	Wałkownica do ciasta
18.4	Formowarka do bułek
18.5	Stół chłodniczy
18.6	Maszyna do bitej śmietany
18.7	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
18.8	Stół na kółkach z pojemnikami wychylnymi
18.9	Stół chłodniczy
18.10	Waga stołowa
19. Kuchnia główna	
19.1	Regał na naczynia
19.2	Maszyna do mycia naczyń kuchennych i pojemników GN
19.3	Basen, gł. Komory 400mm, z baterią prysznicową
19.4	Kocioł warzelny 110 l
19.5	Patelnia o poj. 65 l
19.6	Okap przyścienny
19.7	Frytownica 2-komorowa
19.8	Trzon 2-płytowy
19.9	Trzon 4-płytowy
19.10	Płyta grill gładka
19.11	Płyta grill ryflowana
19.12	Frytownica 4-komorowa
19.13	Okap centralny
19.14	Piec konwekcyjno-parowy, sterowany analogowo 20x1/1GN
19.15	Okap przyścienny
20. Bar	
20.1	Szafa chłodnicza o poj. 500 l
20.2	Stół bez półki
20.3	Kostkarka do lodu
20.4	Automat do kawy
20.5	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
20.6	Umywalka ceramiczna
21. Rozdzielnia kelnerska	
21.1	Stół grzewczy
21.2	Stół z szafkami
21.3	Stół z zimną płytą
21.4	Stół z półką
21.5	Stół na kółkach
21.6	Stół z półką
21.7	Stół z półką
21.8	Kasa
21.50	Umywalka ceramiczna

22. Bufet	
22.1	Grill elektryczny
22.2	Piec do pizzy na podstawie
22.3	Okap przyścienny
22.4	Dystrybutor soków
22.5	Stół z zimną płytą
22.6	Płyta indukcyjna
23. Restauracja	
24. Zmywalnia naczyń stołowych	
24.1	Stół sortowniczy z otworami na odpadki oraz półkami na kosze
24.2	Stół załadowniczy (do maszyny tunelowej do mycia naczyń stołowych) ze zlewem 1-komorowym i baterią prysznicową
24.3	Maszyna tunelowa do mycia naczyń stołowych
24.4	Taśmociąg narożny
24.5	Stół odstawczy
24.6	Szafa przelotowa na naczynia
25. Pomieszczenie szefa kuchni	
25.1	Lodówka domowa na próbki
25.2	Biurko
25.3	Krzeseło
26. Service room	
26.1	Szafa chłodnicza o poj. 500 l
26.2	Stół chłodniczy
26.3	Mikrofalówka
26.4	Stół bez półki
26.5	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy
26.6	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
27. Zaplecze cukierni	
27.1	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
27.2	Trzon 2-płytowy
27.3	Piec konwekcyjno-parowy, sterowany analogowo 6x1/1GN
27.4	Okap przyścienny
27.5	Stół z półką
27.8	Waga stołowa
27.9	Stół z półką
27.10	Mikser z pojemnikiem o poj. 10l
28. Cukiernia	
29. Bar kelnerski	
29.1	Zmywarka do szkła
29.2	Umywarka wbudowana w blat
29.3	Witryna chłodnicza ekspozycyjna
29.4	Kasa
29.5	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy
29.6	Dystrybutor piwa
29.7	Kostkarka do lodu
29.60	Umywarka ceramiczna
30. Bar - sala konsumencka	
31. Pomieszczenie gospodarcze	
31.1	Zlew porządkowy
31.2	Szafa porządkowa
32. Komunikacja	
33. WC dla personelu	
34. WC dla konsumentów	
PIĘTRO I	
35. Chłodnia napojów	
36. Magazyn napojów	

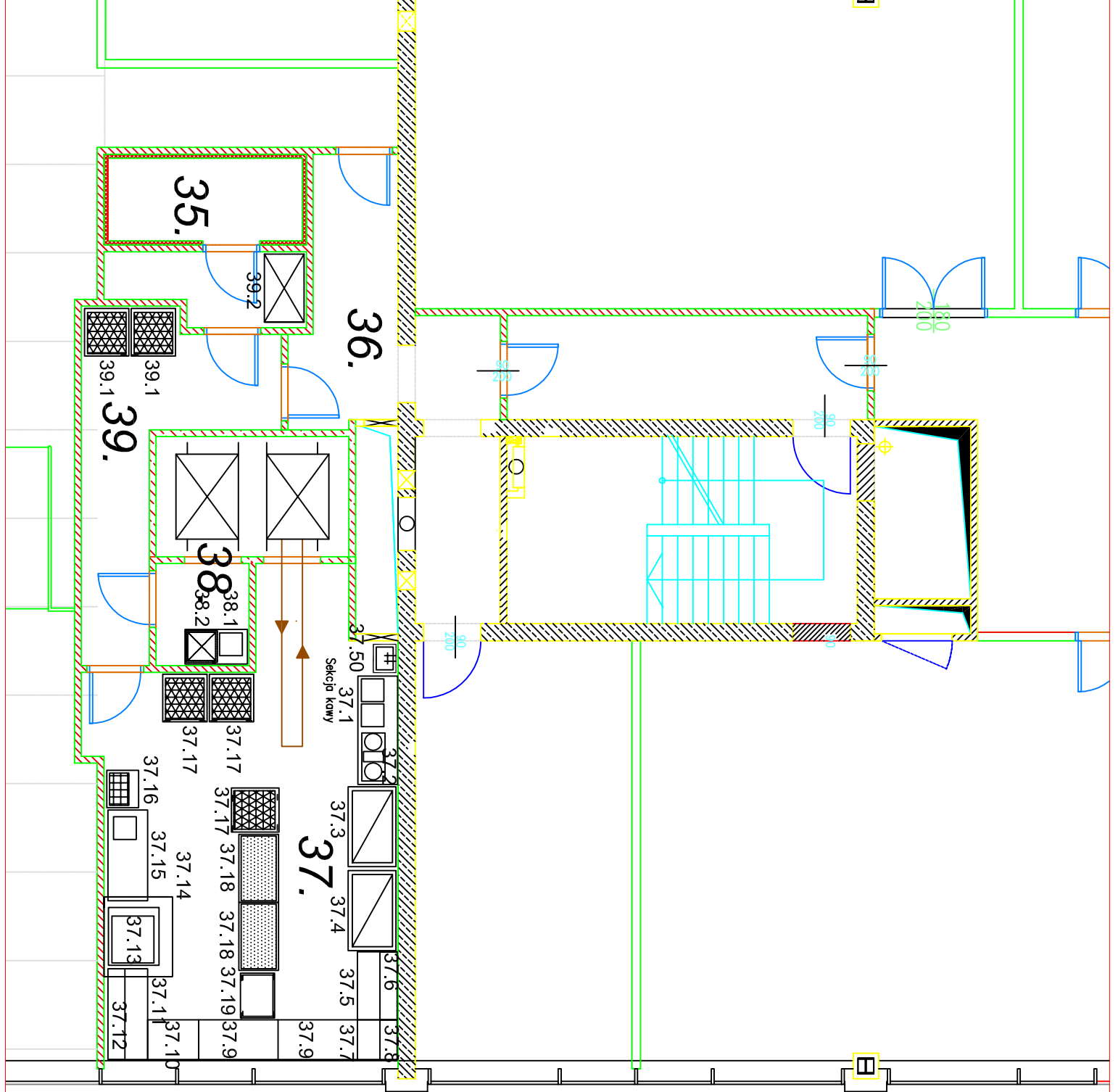
37. Zaplecze bankietowe	
37.1	Zlew 2-komorowy z baterią sztorcową
37.2	Ekspres do kawy przelewowy 2x10 l
37.3	Szafa chłodnicza o pojemności 1400 l
37.4	Szafa mroźnicza o pojemności 1400 l
37.5	Stół z szafką
37.6	Półka wisząca
37.7	Stół z szafką
37.8	Półka wisząca
37.9	Stół z szafką
37.10	Stół z szafką
37.11	Stół z szafką
37.12	Półka wisząca
37.13	Piec wielofunkcyjny 20x1/1GN
37.14	Okap
37.15	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
37.16	Kostkarka do lodu o poj. 80kg
37.17	Szafa bankietowa grzewcza
37.18	Stół grzewczy z szafką przelotową
37.19	Regał na kółkach na pojemniki GN
37.50	Umywalka ceramiczna
38. Mycie szkła	
38.1	Zlew 1-komorowy bez półki z baterią sztorcową
38.2	Zmywarka do szkła
39. Komunikacja	
39.1	Szafa bankietowa chłodnicza
39.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
PIĘTRO II	
40. Zaplecze stołówki	
40.1	Wózek koszowy niepodgrzewany
40.2	Bemar jezdny 2x1/1GN
40.3	Dystrybutor talerzy podgrzewany
41. Ekspedycja stołówki	
41.1	Pomocnik na tace i sztućce
41.2	Stół chłodniczy
41.3	Witryna chłodnicza
41.4	Stół z zimną płytą
41.5	Lada chłodnicza na napoje
41.6	Wózek koszowy niepodgrzewany
41.7	Element neutralny
41.8	Dystrybutor talerzy podgrzewany
41.9	Bemar jezdny 4x1/1GN
41.10	Nadstawka na bemar
41.11	Kociółek na zupe
41.12	Element neutralny
41.13	Prowadnice
41.14	Element neutralny
41.15	Automat do napojów gorących
41.16	Element kasowy
41.17	Kasa
41.50	Umywalka ceramiczna
42. Stołówka (sala konsumencka)	
42.1	Wózek zabudowany na brudne tace
43. WC dla konsumentów "Damski"	
44. WC dla konsumentów "Męski"	
45. WC dla konsumentów "Niepełnosprawni"	



LEGENDA:

Parter

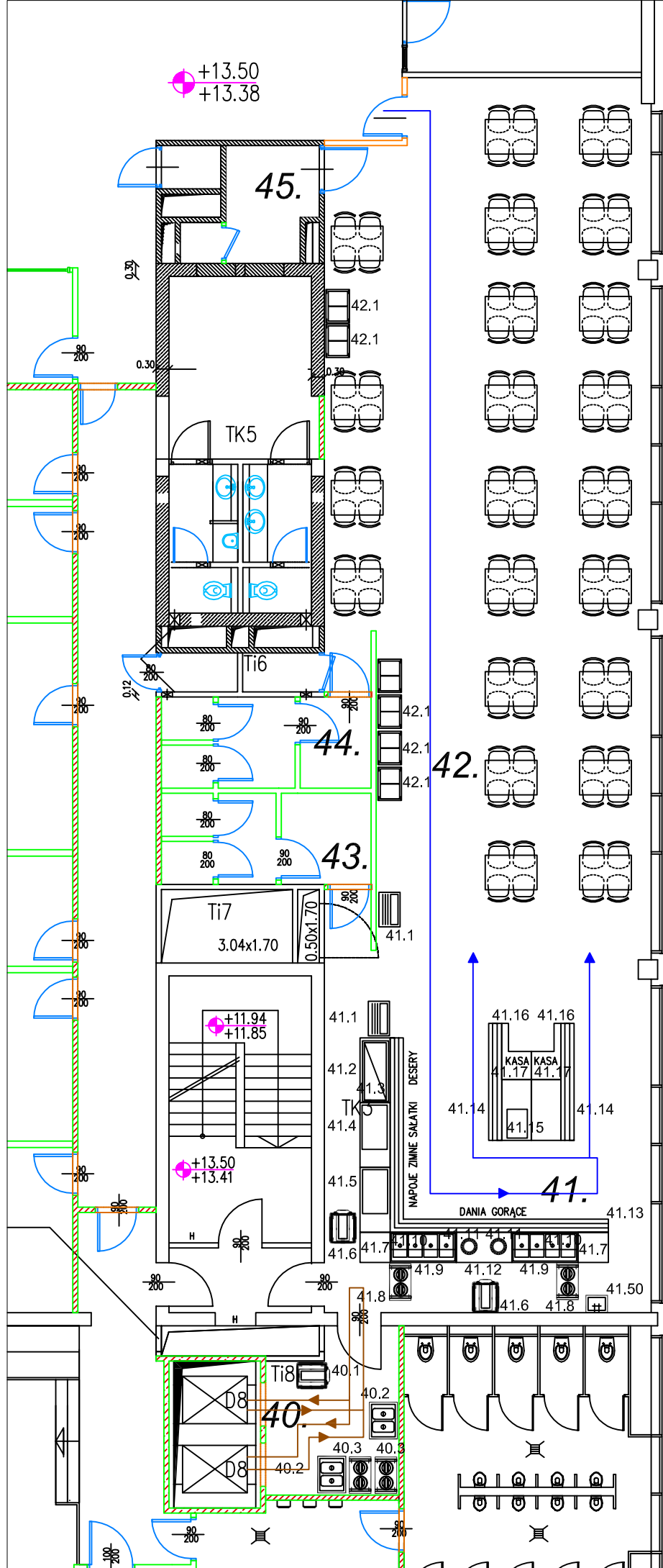
1. Dostawa towaru
2. Pokój magazynowy
3. Magazyn artykułów suchych
4. Magazyn zasobów
5. Magazyn opakowań zwrotnych
6. Chłodnia mięsa
7. Chłodnia ryb
8. Mroźnia
9. Chłodnia warzyw
10. Oróbka warzyw
11. Przygotowalnia ryb
12. Przygotowalnia mięsa
13. Sterylizacja jaj
14. Magazyn napojów
15. Chłodnia napojów
16. Mroźnia
17. Kuchnia zimna
18. Deserownia
19. Kuchnia główna
20. Rozdzielnia
21. Bufet
22. Bar
23. Restauracja (sala konsumencka)
24. Zmywalnia
25. Pomieszczenie szefa kuchni
26. Service room
27. Zaplecze cukierni
28. Cukiernia
29. Zaplecze baru
30. Bar
31. Pomieszczenie gospodarcze
32. Komunikacja
33. WC dla personelu
34. WC dla konsumentów



LEGENDA:

Piętro I

- 35. Chłodnia napojów
- 36. Magazyn napojów
- 37. Zaplecze bankietowe
- 38. Mycie szkła
- 39. Komunikacja



LEGENDA:

II. Piętro

40. Zaplecze stołówki

41. Ekspedycja stołówki

42. Stołówka (sala konsumencka)

43. WC dla konsumentów "Damski"

44. WC dla konsumentów "Męski"

45. WC dla konsumentów "Niepełnosprawni"